

Plato del Dia



Anuncios Google

[Recetas](#)

Para preparar la salsa, lava y corta la cebolleta en rodajas; limpia y corta los champiñones en láminas.

Rehoga la cebolleta en un cazo con la mitad de la mantequilla y un poco de aceite hasta que se ablande; añade los champiñones y cuécelos 5 minutos.

Vierte el oporto y déjalo reducir a dos tercios; añade el caldo y cuécelo unos 25 minutos.

Tritura la salsa y pásala por un chino; incorpora la mantequilla restante y salpiméntala.

Pela y pica los dientes de ajo y mézclalos, en un bol, con la ralladura de limón ...

[Leer la receta completa »](#)

[Cocina Postres](#)

A tu Gusto



Pez espada a la cordobesa Lava y ralla los tomates; pela y pica la cebolla y los dientes de ajo. En ...[Ver receta »](#)



Revuelto de perretxikos Limpiar bien las setas retirando incluso la cutícula, que normalmente tiene adherida tierra. Esto debe hacerse ...[Ver receta »](#)



Ensalada de escarola con ahumados Lava y seca las hojas de escarola; corta el pescado en trozos y corta las ...[Ver receta »](#)

Los Zetas

Enterate de los Masacres en Mexico por el Narcotráfico.



Categorías Principales

carnes

Disfruta de las recetas de carne más variopintas. El placer de comer carne.

pescados y mariscos

Deja que tu paladar saboree los mejores platos hechos con pescados y mariscos.

ensaladas

Para acompañar los mejores platos, están las ensaladas. Mira qué recetas te proponemos.

postres

Después de una buena comida, no puede faltar el postre. Mmm.. qué bueno!

vinos

Seleccionamos los mejores vinos para que los acompañes con nuestras recetas.

recetas »



Coloca los dados de pavo en un recipiente, condiméntalos con pimienta y rocíalos con el vino; déjalo marinar durante 10 minutos.

Lava las uvas; pela la manzana, descórzala y haz bolitas con la pulpa; pela y pica el diente de ajo.

Escurre los dados de pavo de la marinada y enharínalos.

Dora el diente de ajo en una sartén con mantequilla y aceite durante 1 minuto; añade el pavo y sofríelo a fuego suave 5 minutos; vierte el jugo de la marinada y el caldo de carne y cuécelo 10 minutos.

Añade las uvas ...

[Leer la receta completa »](#)

vegetarianas, verduras »



En una cazuela grande, se ponen tres litros de agua y sal; y mientras rompe a hervir, limpiamos los espárragos doblando el tallo, que es la parte mas dura y sujetándolos por las yemas cortamos los filamentos duros que poseen.

Se van echando poco a poco al agua hirviendo, y se tienen a fuego fuerte durante veinte minutos procurando que estén cocidos pero enteros.

Se dejan escurrir y se aderezan con una vinagreta que abremos preparado con antelación, picando el pimiento muy fino, la cebolleta, el ajo y el perejil, y añadiendo ...

[Leer la receta completa »](#)



Cocina y Recetas .es

Es una deliciosa web con variadas recetas de cocina organizadas por tipo e ingredientes. Todos los días incluimos nuevas recetas y trucos de cocina, visítanos frecuentemente y tu paladar lo agradecerá!

Anuncios Google

Los Zetas

Enterate de los Masacres en Mexico por el Narcotráfico.
www.lmpre.com

Categorías

- Al gusto
- Plato del día
- Recetas
- Aperitivos
- Aves
- Carnes

postres »



Cuece la piña troceada en dos cucharadas de agua durante 15 minutos.
Agrega 3 g de edulcorante y remueve.
Echa esta mezcla en un recipiente y enfría en la nevera.
Calienta la papaya en un cazo con agua.
Pasados 15 minutos, tríturala y añade unas gotas de limón y 3 g de edulcorante.
Incorpora el coriandro y mete en el frigorífico.
Hierva el agua mineral con la vainilla.
Pon el té en una tetera, infusione cinco minutos y añade el edulcorante.

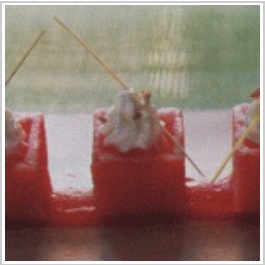
Deslíla la gelatina en agua y échala a la infusión.

Mete en el frigorífico.

Cuando este semicujada, bate la ...

[Leer la receta completa »](#)

postres, recetas »



Para conseguir el helado, limpia la sandia de pipas y licúa 150 g de la pulpa.
Cuece este jugo a temperatura suave y añade el agar-agar, poco a poco.
Remueve continuamente y calienta a fuego suave durante unos segundos.
Echa este líquido en un recipiente cuadrado pequeño y de paredes altas forrado con papel film.
Deberá quedar una capa de algo más de dos centímetros de altura.
En un cuenco aparte, mezcla el queso crema con la nata y bátelo enérgicamente con un tenedor hasta que quede suave y muy cremoso.
Parte con un cuchillo cuatro ...

[Leer la receta completa »](#)

carnes »



Pela y corta las zanahorias en dados y lava y corta el calabacín de la misma forma.
Rehoga la cebolla con un poco de aceite durante 2 minutos; añade las zanahorias, los guisantes, el calabacín y una pizca de sal y, sofríelo a fuego suave durante 10 minutos.
Mientras, salpimenta las rodajas de lomo, enharinalas y fríelas en una sartén con aceite durante 2 minutos por cada lado; añade la nata, el curry, sal y pimienta y cuécelo a fuego medio unos 5 minutos.
Sirve el lomo acompañado de las verduras.

Preparación: 10 minutos ...

[Leer la receta completa »](#)

postres »



Precalienta el horno a 180°C. Retira la corteza a la piña, descorazónala, córtala en rodajas y después por la mitad.
En un bol bate el huevo con las yemas, el azúcar, la mermelada y el ron.
Reparte las rodajas de piña en 4 moldes refractarios individuales, vierte la mezcla anterior por encima y hornéalo durante 8 minutos aproximadamente.
Sirve el gratén de piña tibio o frío.
Preparación: 15 minutos + 10 de coción.
Ingredientes para cuatro raciones:
1 piña.

- 1 huevo.
- 3 yemas de huevo.
- 20 g de azúcar.
- 3 cucharadas de mermelada de naranja.
- 1 cucharada de ron.

[buscar recetas de cocina](#)

¿Buscas buscar recetas de cocina? Consigue Mejores Resultados con ASK
www.Ask.com

[Recetas cocina](#)

¡Cocinar es fácil con esta Barra de Recetas de cocina!
Recetas.alot.com

[Vota ahora en Knorrsabor](#)

¡Podrías ganar U\$S100 por día, y U\$S1,000 al finalizar el concurso!
Knorrsabor.com



Últimos Comentarios

- ... [Pollo a la ceveza con aceitunas y alcaparras](#). « La Feria de la Cerveza 2009 en Pollo a la ceveza con aceitunas y alcaparras
- ... [Rafael Alfonso Aguillén en Helado de sandía con espuma de queso](#)
- ... [Croquetas de merluza | Cocina y Recetas .es en Croquetas de jamón y pollo](#)
- ... [Julia en Calamares al azafrán con cebolla y guisantes](#)
- ... [Pez espada | Cocina y Recetas .es en Dados de pez espada marinados](#)

- ... [Ensaladas](#)
- ... [Pastas](#)
- ... [Pescados y mariscos](#)
- ... [Postres](#)
- ... [Recetas en video](#)
- ... [Salsas](#)
- ... [Sopas](#)
- ... [Vegetarianas](#)
- ... [Verduras](#)
- ... [Salud y nutrición](#)
- ... [Trucos de cocina](#)
- ... [Vinos](#)

Enlaces

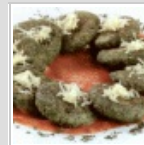
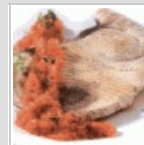
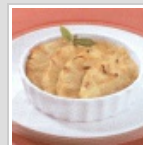
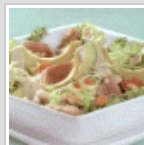
- ... [Cremas antiarrugas](#)
- ... [Hipoteca inmobiliaria](#)
- ... [Marisco a domicilio](#)
- ... [Redtrabajo](#)

Ultima receta en video

Adobe Flash Plugin is required to see this video. Click [here](#) to download the latest version of Adobe Flash Player Plugin.

Conoce al chef [Vasco Martín Berasategui](#)

Recetas al azar



[\(más recetas al azar\)](#)

entradas recientes

Solomillo con salsa de oporto

Pez espada a la cordobesa

Pavo con manzana y uvas

Estofado de ternera a la italiana

Espárragos en vinagreta

lo más comentado

Pollo a la ceveza con aceitunas y alcaparras

Pimientos verdes rellenos

Canelones de marisco

Tofu con calabacines al curry

Croquetas de jamón y pollo

lo más visto

Solomillo con salsa de oporto

Gírgolas y níscales salteados

Croquetas de jamón y pollo

Helado de sandía con espuma de queso

Pez espada a la cordobesa